

Conférence dégustation Isema-Isara ce jeudi 16 mars



L'[Isema](#), école de commerce spécialisée sur les secteurs de la Naturalité et [Isara](#), école d'Ingénieur en agronomie, innovation, alimentation et environnement, en partenariat avec Inter Rhône, proposent à tous de venir découvrir les vins de la Vallée du Rhône.

La soirée de Jeudi 16 Mars débutera à 18h avec 4 intervenants [Emmanuelle Voinier](#), Responsable Programme formation Inter Rhône ; [Alfredo Romo](#) Expert en Vins & Spiritueux et Sommelier ; [Xavier Anglès](#) Vigneron Domaine du Bois de Saint Jean et [Anthony Taylor](#) Directeur Communication de la [Maison Gabriel Meffre](#).

En savoir plus

Il est souvent difficile pour le grand public de comprendre précisément ce qui se cache derrière les bouteilles, quels sont les processus de fabrication ou comment déterminer la qualité des produits et notamment des Appellations d'Origine Contrôlées.

Ecrit par Echo du Mardi le 13 mars 2023



Pied de vigne

Un after-work Isema-Isara

Cette nouvelle soirée Afterwork de l'Isema-Isara permettra de clarifier les catégories d'Appellations, de sensibiliser les consommateurs à la géologie, à l'encépagement, à l'assemblage, au développement durable et d'approfondir les techniques de la dégustation. Cet After Work est ouvert à un large public, particuliers, partenaires, professionnels, étudiants...

L'objectif ?

Il est d'apporter une vision globale de la Vallée du Rhône, de connaître l'ambition et la stratégie de l'Interprofession et d'identifier l'appellation face à un monde toujours plus concurrentiel et bouleversé.

Vous êtes les bienvenus

Ces soirées s'adressent aux étudiants, intervenants, professeurs, grand public et professionnels. L'objectif est de favoriser les échanges avec les intervenants et de participer à une dégustation animée par les professionnels de la filière.

Les infos pratiques

Les Afterwork Isema-Isara, Conférence & dégustation. Jeudi 16 mars. De 18h à 20h30. 105, Rue Pierre Bayle à Avignon, en amphithéâtre. Inscription obligatoire avant le 12 Mars [ici](#). 04 27 85 86 81 et 06 58 49 16 51

MH

Ecrit par Echo du Mardi le 13 mars 2023



Maison Meffre à Gigondas